MANUAL DE INSTRUCCIONES
HORNO EMPOTRABLE SPIEGEL

SERVICIO DE ASISTENCIA TECNICA
Fono: 600 444 8000
www.albintrotter.cl • e-mail: atencioncliente@albintrotter.cl

La instalación de este producto debe ser realizada solamente por técnicos autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustible.

ALBIN
Trotter

INDICE

AYUDA Y PARTES DE REPUESTO ____ 1

NOTAS IMPORTANTES Y PRECAUCIONES DE USO ____ 2

DESCRIPCIÓN DEL APARATO ____ 4

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO ____ 20

¿QUE HACER SI ALGUN COMPONENTE NO FUNCIONA? ____ 30

CARACTERISTICAS TECNICAS ____ 30

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR ____ 31

AYUDA Y PARTES DE REPUESTO

Antes de que este aparato electrodoméstico dejara la fábrica fue probado y puesto a punto por personal experto especializado para garantizar los mejores resultados de funcionamiento.

Cualquier reparación o ajuste subsiguiente que fuera necesario deberá hacerse con el máximo cuidado y atención por parte de personal calificado.

Por esta razón recomendamos que siempre contacte a nuestro Centro de Servicio especificando, marca, modelo número de serie y tipo de problema. Toda la información relacionada a su aparato electrodoméstico está impresa en la etiqueta de información pegada en la parte lateral del aparato electrodoméstico así como en su empaque original.

Un duplicado de la etiqueta de información también está en este instructivo. Favor de adjuntar esta etiqueta al manual o a una superficie accesible cercana del aparato electrodoméstico para fácil referencia.

Esta información habilita al técnico a realizar una visita con las piezas de repuesto correctas garantizando un servicio rápido y apropiado. Usted sólo encontrará las piezas de repuesto originales en nuestro Centro de Servicio y con nuestros agentes de ventas autorizados

NOTAS IMPORTANTES Y PRECAUCIONES DE USO

Muchas gracias por comprar uno de nuestros productos. Estamos seguros de que este nuevo aparato, moderno, funcional y práctico, construido con materiales de primera calidad, satisfacerá sus exigencias.
El aparato que usted ha elegido es fácil de usar; no obstante, antes de instalarlo y utilizarlo, **es importante leer con atención este manual** ya que proporciona todas las instrucciones necesarias para una instalación, un uso y mantenimiento correctos. Conservar cuidadosamente este manual para poderlo consultar en cualquier momento.

El fabricante se reserva el derecho de aportar todas las modificaciones al aparato que considere necesarias o útiles, incluso en beneficio del usuario, sin alterar las características esenciales de funcionalidad y seguridad.
El fabricante declina cualquier responsabilidad por las posibles incorrecciones del manual, debidas a errores de impresión o transcripción. Nota: las figuras del presente manual se proporcionan únicamente a título indicativo.

- La instalación y el mantenimiento (párrafo "INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR") han de ser efectuados exclusivamente por personal calificado.
- Este aparato se ha de destinar únicamente al uso para el cual ha sido proyectado: la cocción doméstica. Cualquier otro uso se considera indebido y, por lo tanto, peligroso.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad por los eventuales daños personales o materiales debidos a una instalación, un mantenimiento o un uso del aparato incorrectos.
- Tras desembalar el aparato y los diferentes componentes sueltos, hay que comprobar que estén en perfectas condiciones. En caso de duda, no utilizar el aparato y consultar con personal calificado.
- No dejar los elementos del embalaje (cartón, bolsas de plástico, poliestireno, clavos, etc.) al alcance de niños ya que son peligrosos. Para una correcta protección del medio ambiente, todos los materiales de embalaje utilizados son ecológicos y reciclables.
- La seguridad eléctrica de este aparato sólo se garantiza cuando está correctamente conectado a una instalación de toma de tierra según lo previsto por las normas de seguridad eléctrica. El fabricante declina toda responsabilidad por el incumplimiento de dichas disposiciones. En caso de duda, solicitar un control esmerado de la instalación por parte de personal calificado.
- Antes de efectuar la conexión, asegurarse de que los datos de la placa correspondan con los de la red de distribución eléctrica y del gas (véase párrafo "CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS").

NOTAS IMPORTANTES Y PRECAUCIONES DE USO

Para usar un aparato eléctrico en condiciones seguras hay que respetar las siguientes instrucciones:

- No tocar el aparato con las manos mojadas o húmedas.
- No utilizar el aparato con los pies descalzos.
- No tirar del cable de alimentación para desenchufar la clavija de la toma de corriente.
- No dejar el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.)
- No permitir que los niños o las personas discapacitadas usen el aparato, a menos que estén vigilados.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, debe calentarlo en vacío y con la puerta cerrada, a temperatura máxima durante dos horas para eliminar ese olor tan característico producido por el aislamiento de la lana de vidrio. Ventilar el ambiente durante la operación.
- Durante y tras el uso, el cristal de la puerta del horno y las partes accesibles pueden estar muy calientes, se aconseja mantener alejados a los niños del aparato.
- Mantener bien limpio el aparato. Los residuos de comida pueden aumentar los riesgos de incendio.
- No utilizar el horno apagado para guardar alimentos o recipientes: en caso de puesta en marcha involuntaria del mismo, se pueden provocar accidentes y graves daños.
- Si se utiliza una toma de corriente cerca del aparato, asegurarse de que los cables de los electrodomésticos empleados no toquen el aparato y estén alejados de las partes calientes del mismo.
- Tras utilizar el aparato, asegurarse de que todos los mandos se encuentren en posición de apagado o no activado.
- Antes de efectuar cualquier operación de limpieza y mantenimiento, hay que desenchufar el aparato de la red de alimentación eléctrica.
- En caso de avería y/o mal funcionamiento, apagar y desconectar el aparato de la red eléctrica y de alimentación del gas y no manipularlo. Toda reparación o puesta a punto han de ser efectuadas por parte de personal calificado con el máximo cuidado y atención. Por este motivo, recomendamos dirigirse a nuestro Centro de Asistencia más cercano e indicar el modelo del aparato de su propiedad así como una breve descripción del tipo de avería.

DESCRIPCION DEL APARATO

GENERAL
Para evitar el recalentamiento del horno, el aparato está dotado con un termostato de seguridad que se activa cuando se produce una avería en el termostato principal.
En este caso, la alimentación eléctrica se interrumpe temporalmente: **no intentar arreglar la avería sin ayuda, apagar la máquina y ponerse en contacto con el centro de asistencia más cercano.**
Además, algunos modelos pueden poseer un ventilador de refrigeración o tangencial, cuya función es enfriar el panel frontal de mandos, los mandos, la manija de la puerta del horno y los componentes eléctricos.

El horno posee diferentes guías (fig.1), en las que se pueden colocar los siguientes accesorios, cuya dotación varía en función del modelo (fig. 2):

- Rejilla horno (A)
- Grasera o bandeja recogegotas (B)
- Bandeja pastelera o para pizza (C) (*)
- Soporte de la varilla del spiedo
  + varilla del spiedo + horquillas + mando (*)

(*) Sólo en dotación en algunos modelos.

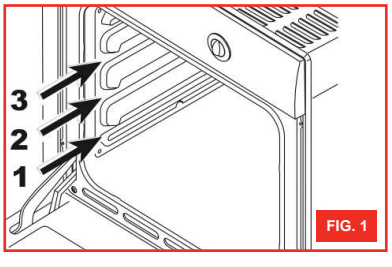


FIG. 1

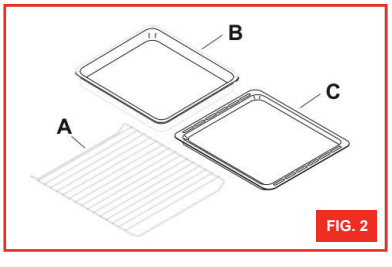


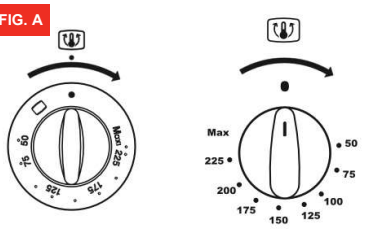
FIG. 2

DESCRIPCION DEL APARATO

MANDOS

MANDO DEL TERMOSTATO DE LOS HORNOS DE CONVECCIÓN NATURAL (ref. A)
Girando el mando hacia la derecha, se pueden seleccionar los valores de temperatura del horno para cocer los alimentos (entre 50°C y Max).

FIG. A



MANDO DEL SELECTOR DE LOS HORNOS DE CONVECCIÓN NATURAL (ref. B)
Al girar el mando hacia la derecha o la izquierda, se encuentran los siguientes símbolos: ▫

0 = Horno no activado ▫

= Activación de los elementos de calentamiento superior e inferior ▫

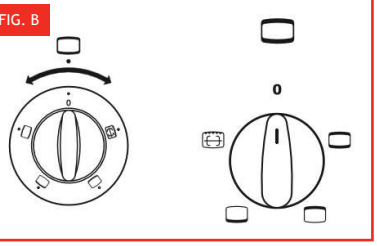
= Activación del elemento de calentamiento superior ▫

= Activación del elemento de calentamiento inferior ▫

= Activación del elemento de calentamiento del grill y del spiedo (*)

Nota: la luz del horno se enciende y permanece encendida al programar cualquier función de cocción.

FIG. B



DESCRIPCION DEL APARATO

MANDO DEL TERMOSTATO/CONMUTADOR
DE LOS HORNOS DE CONVECCIÓN NATURAL (ref. C)
Girando el mando hacia la derecha, se encuentran los siguientes símbolos: ▫
0 = Horno no activado ▫

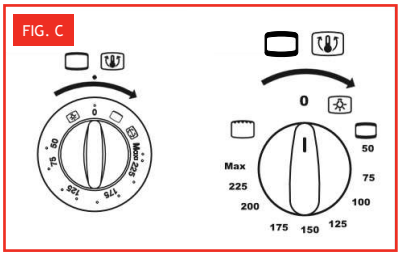
= Encendido de la luz del horno que permanece encendida en todas ▫ las funciones

de 50°C = Valores de las diferentes temperaturas
a Max▫

= Activación del elemento de calentamiento del grill y del spiedo (*)

= Activación del elemento de calentamiento superior

FIG. C



MANDO DEL TERMOSTATO/CONMUTADOR
DE LOS HORNOS VENTILADOS (ref. D)
Girando el mando hacia la derecha, se encuentran los siguientes símbolos: ▫
0 = Horno no activado ▫

= Encendido de la luz del horno que permanece encendida en todas ▫ las funciones

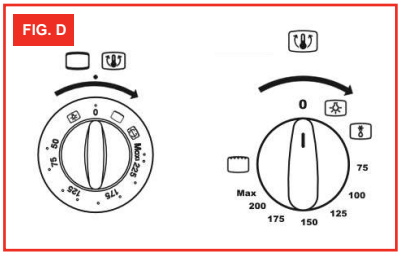
= Activación del ventilador ▫

de 75°C▫ Valores de las diferentes temperaturas
a Max▫▫

= Activación del elemento de calentamiento del grill y del spiedo (*)

(*) Sólo en dotación en algunos modelos.

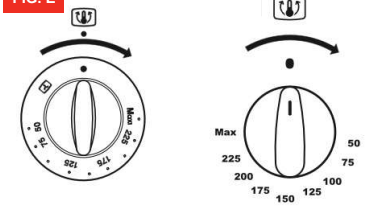
FIG. D



DESCRIPCION DEL APARATO

MANDO DEL TERMOSTATO DEL HORNO DE CONVECCIÓN FORZADA (ref. E)
Girando el mando hacia la derecha, se pueden seleccionar los valores de temperatura del horno para cocer los alimentos (entre 50°C y Max).

FIG. E



MANDO DEL SELECTOR DE "4" POSICIONES DE LOS HORNOS VENTILADOS (ref. F)
Al girar el mando hacia la derecha o la izquierda, se encuentran los siguientes símbolos: ▫

0 = Horno no activado ▫

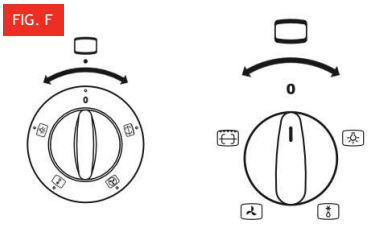
= Encendido de la luz del horno que permanece encendida en todas las funciones ▫

= Activación del ventilador ▫

= Activación del elemento de calentamiento posterior con ventilador ▫

= Activación del elemento de calentamiento del grill y del spiedo (*)

FIG. F



DESCRIPCION DEL APARATO

MANDO DEL SELECTOR DE “6” POSICIONES DE LOS HORNO MULTIFUNCIÓN (ref. G)

Al girar el mando hacia la derecha o la izquierda, se encuentran los siguientes símbolos: ▫

0 = Horno apagado ▫

= Encendido de la luz del horno que permanece encendida en todas ▫ las funciones ▫

= Activación del ventilador ▫

= Activación de los elementos de calentamiento superior e inferior ▫

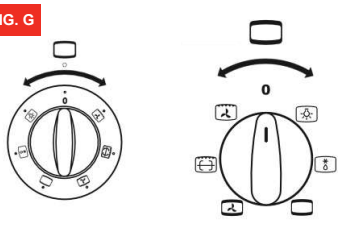
= Activación de los elementos de calentamiento superior e inferior ▫ con ventilador ▫

= Activación del elemento de calentamiento grill + spiedo (*) ▫▫

= Activación del elemento de calentamiento grill con ventilador

(*) Sólo en dotación en algunos modelos.

FIG. G



DESCRIPCION DEL APARATO

MANDO DEL SELECTOR DE "8" POSICIONES DE LOS HORNO MULTIFUNCIÓN (ref. H)

Al girar el mando hacia la derecha o la izquierda, se encuentran los siguientes símbolos: ¤

0 = Horno apagado ¤

= Encendido de la luz del horno que permanece encendida en todas las funciones ¤

= Activación del ventilador ¤

= Activación de los elementos de calentamiento superior e inferior ¤

= Activación de los elementos de calentamiento superior e inferior con ventilador ¤

= Activación del elemento de calentamiento inferior con ventilador ¤

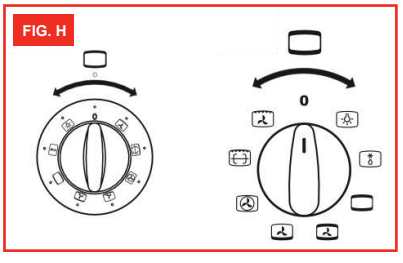
= Activación del elemento de calentamiento posterior con ventilador ¤

= Activación del elemento de calentamiento grill + spiedo (*) ¤

= Activación del elemento de calentamiento grill con ventilador

(*) Sólo en dotación en algunos modelos.

FIG. H



DESCRIPCION DEL APARATO

TESTIGO O SERIGRAFÍA RETROILUMINADA DE ACTIVACIÓN DEL TERMOSTATO
Cuando está encendido indica que el horno o el grill están activados. Durante el uso del horno se apaga cuando se alcanza la temperatura deseada. Durante la cocción es normal que este testigo se encienda y se apague varias veces ya que la temperatura del horno se encuentra controlada.

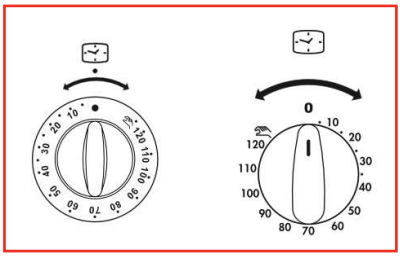
TESTIGO O SERIGRAFÍA RETROILUMINADA DE ACTIVACIÓN DE LOS COMPONENTES ELÉCTRICOS
Si se encuentra presente, cuando está encendido indica que se ha activado un componente eléctrico.

CUENTAMINUTOS ELECTROMECÁNICO CON FINAL DE COCCIÓN
Este accesorio realiza una doble función: la de señalar el tiempo de cocción transcurrido y la de desactivar automáticamente el horno.

Nota: cuando el índice del mando se encuentra en la posición "•", el horno no puede funcionar. Si se utiliza el horno sin ninguna programación, controlar que el cuentaminutos se encuentre en posición manual.

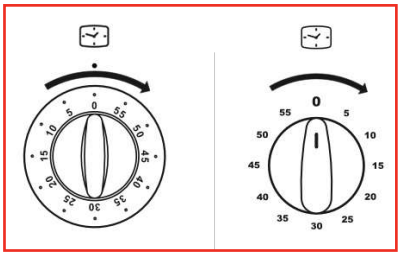
Funcionamiento semiautomático
Tras haber seleccionado una cocción, girar el mando del temporizador una vuelta completa hacia la derecha y, luego, girándolo al contrario, programar el tiempo de cocción deseado (máximo 120 minutos). Transcurrido el tiempo programado se activa la señal acústica que indica que el horno se ha apagado automáticamente.

Funcionamiento manual
Si el tiempo de cocción supera las 2 horas, o si se desea utilizar el horno sin activar el temporizador, girar el mando hacia la izquierda y haíndice con el símbolo.

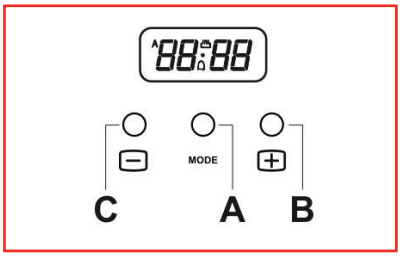


DESCRIPCION DEL APARATO

CUENTAMINUTOS
Este accesorio se carga girando, una vuelta por completo, el mando correspondiente hacia la derecha. Luego, girando el mando al revés, se fija el tiempo de cocción deseado expresado en minutos. Una alarma indica cuando se ha acabado el tiempo.



PROGRAMADOR ELECTRÓNICO «TOUCH»



Programación de la hora
Tras efectuar la conexión eléctrica o tras un corte de corriente, en el display parpadean simultáneamente las indicaciones AUTO y “0,00” o el tiempo transcurrido desde el restablecimiento de la energía eléctrica. Pulsar simultáneamente las teclas + y - o la tecla Mode durante algunos segundos o hasta que la indicación AUTO desaparezca y el símbolo de funcionamiento manual se encienda.
La hora sólo se puede configurar cuando el punto debajo del símbolo parpadea. La hora exacta no se puede corregir cuando se está ejecutando el programa de funcionamiento. Si se configura la hora cuando se ha configurado un programa, éste se desactiva automáticamente.

Selección de los programas
Pulsar la tecla Mode durante algunos segundos y, luego, pulsarla en sucesión para ir accediendo a los siguientes programas:

DESCRIPCION DEL APARATO

Cuentaminutos
La hora desaparece, el símbolo se enciende y mediante las teclas + y – se puede configurar el tiempo. Cuando termina el tiempo programado, se activa la señal acústica y el símbolo parpadea. Para silenciar la señal y hacer desaparecer el símbolo, pulsar la tecla Mode durante algunos segundos. El funcionamiento del cuentaminutos no depende de los demás programas de cocción.

Duración de la cocción
La hora desaparece y la indicación AUTO y la palabra **"dur"** parpadean. Mediante las teclas + y – se puede configurar el tiempo de cocción. Cuando termina el tiempo programado, se activa la señal acústica y la indicación AUTO parpadea. Para silenciar la señal, pulsar la tecla Mode. El horno se encuentra desactivado. Para restablecer el funcionamiento manual, pulsar simultáneamente las teclas + y - o la tecla Mode durante algunos segundos o hasta que se vuelva a visualizar el símbolo.

Final de la cocción
La hora desaparece y la indicación AUTO y la palabra **"End"** parpadean. Mediante las teclas + y – se puede configurar la hora de final de cocción. El símbolo se apaga y aparece la indicación AUTO. El símbolo se enciende nuevamente cuando empieza la cocción en el horno. Cuando termina el tiempo de cocción, el símbolo se apaga, la indicación AUTO parpadea y se activa la señal acústica. Para silenciar la señal, pulsar la tecla Mode. El horno se encuentra desactivado. Para restablecer el funcionamiento manual, pulsar simultáneamente las teclas + y - o la tecla Mode durante algunos segundos o hasta que se vuelva a visualizar el símbolo.

Corrección/anulación del programa configurado
Es posible borrar cualquier programa configurado pulsando simultáneamente las teclas + y - durante algunos segundos. La indicación AUTO desaparece. Cualquier programa configurado se puede modificar manteniendo pulsada la tecla Mode durante algunos segundos y, luego, pulsándola en secuencia según la función que se desea corregir. La corrección se efectúa mediante las teclas + y -. En todo momento se puede controlar el estado de avance del programa configurado manteniendo pulsada la tecla Mode durante algunos segundos y, luego, pulsándola en secuencia según el programa que se desea visualizar.

DESCRIPCION DEL APARATO

RELOJ ANALÓGICO CON AVISADOR
Este accesorio realiza una doble función: la de reloj y la de cuentaminutos.

Programación de la hora
Tras la conexión eléctrica o después de una interrupción de corriente pulsar y girar hacia la derecha el mando (M) para regular la hora.

Cuentaminutos
Sin pulsar, girar hacia la derecha el mando (M) y seleccionar el tiempo del cuentaminutos (50 minutos máximo.). Al término del tiempo programado se activa la señal acústica: girar el mando hasta el símbolo para detenerlo.

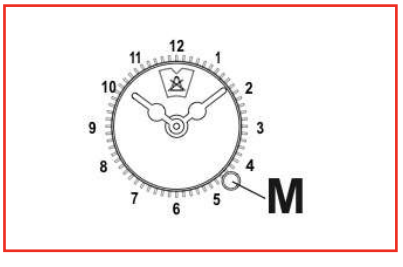
RELOJ ANALÓGICO CON FINAL DE COCCIÓN
Este accesorio realiza una doble función: la de reloj y la de desactivar automáticamente el horno programando el tiempo de la duración de la cocción.

Nota: cuando el índice del mando se encuentra en el símbolo , el horno no puede funcionar. Si se utiliza el horno sin ninguna programación, controlar que el reloj se encuentre en posición manual.

Programación de la hora
Tras la conexión eléctrica o después de una interrupción de corriente pulsar y girar hacia la derecha el mando (M) para regular la hora.

Funcionamiento semiautomático
Tras haber seleccionado una cocción, sin pulsar, girar hacia la derecha el mando (M) y programar el tiempo de cocción deseado (90 minutos máximo). Al término del tiempo programado se activa la señal acústica: que señala el apagado automático del horno. Girar el mando hasta el símbolo para detenerlo.

Funcionamiento manual
Si el tiempo de cocción supera los 90 minutos, o si se desea utilizar el horno sin activar el tiempo de cocción, girar el mando (M) hacia la derecha y hacer corresponder el índice con el símbolo .



DESCRIPCION DEL APARATO

RELOJ ELECTRÓNICO
Este accesorio funciona como reloj y cuentaminutos. El display digital (L) indica siempre la hora, pero también muestra el tiempo del cuentaminutos cuando se programa esta función.

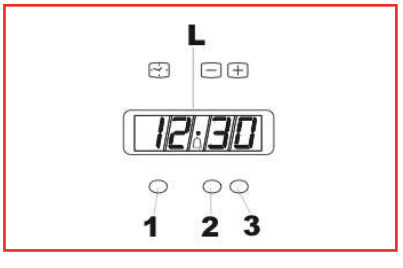
Programación de la hora (de 0,01 a 24,00 = hh,mm)
Tras la conexión eléctrica o después de una interrupción de corriente, en el display parpadean las cifras “0,00” o el tiempo que ha transcurrido desde que se ha restablecido la corriente.
Accionar la tecla 1 y empezar la programación de la hora actual mediante las teclas 2 o 3.
Esta función queda activada transcurridos 7 segundo de su programación.

Cuentaminutos (de 0,01 a 0,99 = hh,mm)
Al seleccionar el tiempo del cuentaminutos mediante la tecla 3, esta función queda activada de manera permanente (el tiempo se programa en unidades de 10 segundos). En el display desaparece la hora, se visualiza el tiempo del cuentaminutos y se enciende el símbolo . Durante la cuenta hacia atrás, las unidades de tiempo se expresan en segundos. Terminado el tiempo programado se activa una señal acústica, el símbolo se apaga y se vuelve a visualizar la hora. Durante esta función es posible visualizar la hora accionando la tecla 1.

Señal acústica
La señal acústica se activa transcurrido el tiempo establecido en el cuentaminutos y posee una duración de aproximadamente 7 minutos. Para interrumpirla antes basta accionar la tecla 3.

Intensidad sonora de la señal acústica
Existen 3 intensidades sonoras diferentes. Se puede seleccionar la deseada, cuando el display visualiza la hora, mediante la tecla 2.

Corrección/anulación de la función del cuentaminutos
Para corregir o anular el tiempo seleccionado en el cuentaminutos, en primer lugar hay que accionar, simultáneamente, las teclas 2 y 3 y, luego, soltar la tecla 3. Es posible corregir la hora accionando en cualquier momento la tecla 1 y, luego, la 2 o 3.



DESCRIPCION DEL APARATO

RELOJ ELECTRÓNICO CON FINAL DE COCCIÓN
Este accesorio tiene dos funciones: la de reloj y la de desactivar automáticamente el horno programando el tiempo de la duración de la cocción. El display digital (M) indica siempre la hora pero visualiza los tiempos del temporizador cuando se ha programado esta función.

Programación de la hora (de 0,01 a 24,00 = hh,mm)
Tras la conexión eléctrica o la falta de corriente, en el display parpadean las cifras "0,00" o el tiempo transcurrido desde el restablecimiento de la energía eléctrica. Pulsar la tecla 1 e iniciar la programación de la hora actual pulsando la tecla 2 o 3. Terminada la programación, se enciende el símbolo de funcionamiento manual. Esta función se activa transcurridos 7 segundos tras su programación.

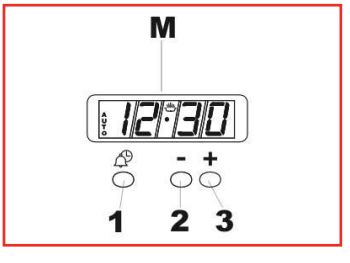
Funcionamiento manual
Con la simple programación de la hora (tecla 1) o cuando se interrumpe la señal acústica (tecla 3), el temporizador se encuentra programado en el funcionamiento manual, confirmado mediante el encendido del símbolo. En caso contrario, el funcionamiento manual sólo se puede producir al término de la programación semiautomática o tras haberla anulado.

Funcionamiento semiautomático
(con duración de la cocción de 0,01 a 0,99 = hh,mm)
Al seleccionar el tiempo del cuentaminutos mediante la tecla 3, esta función queda activada de manera permanente (el tiempo se programa en unidades de 10 segundos). En el display desaparece la hora, se visualiza el tiempo del cuentaminutos, el símbolo y se enciende el símbolo AUTO. Durante la cuenta hacia atrás, las unidades de tiempo se expresan en segundos. Al término del tiempo programado se activa una señal acústica, se apagan los símbolos AUTO y y se vuelve a visualizar la hora. Durante esta función es posible visualizar la hora pulsando la tecla 1.

Señal acústica
Al término de la función de cuentaminutos, la señal acústica se activa durante aproximadamente 7 minutos. Para interrumpirla antes, pulsar la tecla 3. Tras esta operación, hay que colocar el mando del selector y del termostato en la posición de apagado.

Intensidad sonora de la señal acústica
Existen 3 intensidades sonoras diferentes. Se puede seleccionar la deseada, cuando el display visualiza la hora, mediante la tecla 2. Tras esta operación, la programación del funcionamiento manual se anula.

Corrección/anulación de las funciones
Para corregir o anular el tiempo seleccionado en el temporizador, en primer lugar hay que pulsar, simultáneamente, las teclas 2 y 3 y, luego, soltar la 3. Es posible corregir la hora pulsando en cualquier momento la tecla 1 y, luego, la 2 o la 3.



DESCRIPCION DEL APARATO

PROGRAMADOR ELECTRÓNICO
Este accesorio presenta las siguientes funciones:

- Reloj (se programa con la tecla 2 y 3)
- Cuentaminutos (se programa con la tecla 1)
- Duración de la cocción (se programa con la tecla 2)
- Final de la cocción (se programa con la tecla 3)
- Funcionamiento manual (se programa con la tecla 2 y 3)
- Regulación del tiempo atrás (se programa con la tecla 4)
- Regulación del tiempo hacia delante (se programa con la tecla 5)

El display digital muestra siempre la hora y, pulsando la tecla correspondiente, se visualiza la duración, el tiempo de final de cocción o el cuentaminutos.

NOTA: Al término de cada programación (con exclusión del cuentaminutos), el programador desactiva el horno. Cuando se vuelva a usar el horno, si no se utiliza el programador, hay que controlar que éste se encuentre en funcionamiento manual (véanse instrucciones más adelante).

Programación de la hora (de 0,01 a 24,00 = hh,mm)
Tras la conexión eléctrica o la falta de corriente, en el display parpadean simultáneamente las indicaciones “A” y “0,00” o el tiempo transcurrido desde el restablecimiento de la energía eléctrica.
Pulsar las teclas 2 y 3 simultáneamente y programar la hora actual pulsando la tecla 4 o 5. Terminada la programación, el símbolo “A” se apaga y se enciende el símbolo de funcionamiento manual.

Funcionamiento manual
Automáticamente con la programación de la hora, el programador se configura en funcionamiento manual. Al contrario, esto puede suceder únicamente al término de la programación automática o tras haberla anulado pulsando simultáneamente las teclas 2 y 3. El símbolo “A” desaparece y el símbolo se enciende.

Cuentaminutos (de 0,01 a 0,59 = hh,mm)
Pulsar la tecla 1 y seleccionar el tiempo de cocción deseado mediante la tecla 4 o la 5. El símbolo se enciende. Cuando termina el tiempo programado se activa la señal acústica y el símbolo se apaga.

Funcionamiento semiautomático
(con duración de la cocción de 0,01 a 23,59 = hh,mm)
Pulsar la tecla 2 y programar el tiempo de cocción mediante la tecla 4 o 5. El símbolo “A” y el símbolo se encienden de forma permanente. Cuando termina el tiempo programado el símbolo se apaga, el símbolo “A” parpadea y se activa la señal acústica.

DESCRIPCION DEL APARATO

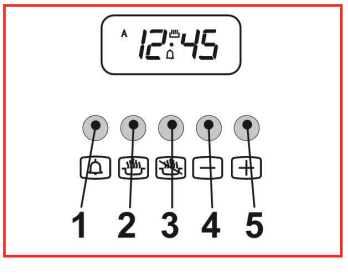
Funcionamiento semiautomático
(con final de la cocción de 0,01 a 23,59 = hh,mm)
Pulsar la tecla 3 y programar el tiempo de final cocción mediante la tecla 5, el símbolo “A” y el símbolo se encienden de forma permanente. Cuando termina el tiempo programado el símbolo se apaga, el símbolo “A” parpadea y se activa la señal acústica.

Funcionamiento automático (con inicio de la cocción retrasado)
Programar, en primer lugar, la duración del tiempo de cocción (el símbolo “A” y el símbolo se encienden) y, luego, el final del tiempo de cocción (el símbolo se apaga) de la manera descrita anteriormente. El símbolo se enciende nuevamente cuando empieza la cocción en el horno. Cuando termina el tiempo de cocción, el símbolo se apaga, el símbolo “A” parpadea y se activa la señal acústica.

Señal acústica
Al término de una programación o de la función de cuentaminutos, la señal acústica se activa durante aproximadamente siete minutos. Para interrumpirla antes, se tiene que pulsar una de las teclas de las funciones.

Inicio del programa y control
El programa empieza una vez se ha configurado y es posible controlarlo en cualquier momento pulsando la tecla correspondiente.

Corrección/anulación del programa configurado
Si la hora indicada por el reloj se encuentra comprendida entre la hora de inicio de la cocción y la hora final de la cocción, la programación del funcionamiento automático es errónea. El error se ilustra inmediatamente mediante una señal acústica y el parpadeo del símbolo “A”. El error de programación se puede corregir variando la duración o el tiempo del final de la cocción. Cualquier programa configurado se puede corregir en cualquier momento pulsando, en primer lugar, la tecla correspondiente de programación y, luego, la tecla 4 o 5. Para anular un programa hay que corregir el tiempo y programar un valor de “0,00”. Al anular la duración del funcionamiento, se anula automáticamente el final del funcionamiento y viceversa. El horno se apaga automáticamente y el símbolo “A” parpadea.



DESCRIPCION DEL APARATO

PROGRAMADOR ELECTRÓNICO
Este accesorio presenta las siguientes funciones:

- Reloj (se programa con la tecla 2 y 3)
- Cuentaminutos (se programa con la tecla 1)
- Duración de la cocción (se programa con la tecla 2)
- Final de la cocción (se programa con la tecla 3)
- Funcionamiento manual (se programa con la tecla 4)
- Regulación del tiempo atrás (se programa con la tecla 5)
- Regulación del tiempo hacia delante (se programa con la tecla 6)

El display digital (N) indica siempre la hora y puede visualizar los tiempos de duración y final de cocción o del cuentaminutos, al pulsar la tecla correspondiente.

Nota:
Al término de cada programación (con exclusión del cuentaminutos), el programador desactiva el horno. Cuando se vuelva a usar el horno, si no se utiliza el programador, hay que controlar que éste se encuentre programado en funcionamiento manual (véanse instrucciones más adelante).

Programación de la hora (de 0,01 a 24,00 = hh,mm)
Tras la conexión eléctrica o la falta de corriente, en el display parpadean simultáneamente las indicaciones AUTO y “0,00” o el tiempo transcurrido desde el restablecimiento de la energía eléctrica. Pulsar, al mismo tiempo, las teclas 2 y 3 e iniciar la programación de la hora actual pulsando la tecla 5 o 6. Terminada la programación, el símbolo AUTO se apaga y se activa el símbolo de funcionamiento manual.

Cuentaminutos (de 0,01 a 0,59 = hh,mm)
Pulsar la tecla 1 y seleccionar el tiempo de cocción mediante la tecla 5 o 6. El símbolo se enciende. Al término del tiempo programado se activa la señal acústica y el símbolo se apaga.

Funcionamiento semiautomático
(con duración de la cocción de 0,01 a 23,59 = hh,mm)
Al pulsar la tecla 2 y programar el tiempo de duración de la cocción con la tecla 5 o 6, el símbolo AUTO y el símbolo se encienden de forma permanente. Transcurrido el tiempo programado, el símbolo se apaga, el símbolo AUTO parpadea y se activa la señal acústica.

Funcionamiento semiautomático
(con final de cocción de 0,01 a 23,59 = hh,mm)
Al pulsar la tecla 3 y programar el tiempo de final de cocción con la tecla 6, el símbolo AUTO y el símbolo se encienden de manera permanente. Transcurrido el tiempo programado, el símbolo se apaga, el símbolo AUTO parpadea y se activa la señal acústica.

DESCRIPCION DEL APARATO

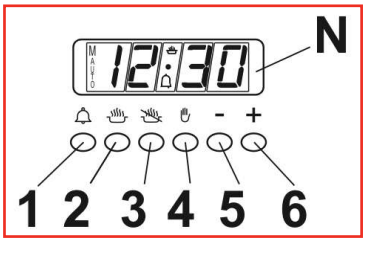
Funcionamiento automático (con inicio de cocción retrasado)
Programar, en primer lugar, la duración del tiempo de cocción (el símbolo AUTO y el símbolo se encienden) y, luego, el término del tiempo de cocción (el símbolo se apaga) como descrito precedentemente. El símbolo se enciende nuevamente cuando empieza la cocción en el horno. Finalizado el tiempo de cocción, el símbolo se apaga, el símbolo AUTO parpadea y se activa la señal acústica.

Funcionamiento manual
El funcionamiento manual sólo se puede producir al término de la programación automática o tras haberla anulado pulsando la tecla 4. El símbolo AUTO desaparece y el símbolo se enciende.

Señal acústica
La señal acústica entra en funcionamiento al término de una programación o de la función de cuentaminutos y posee una duración aproximada de 7 minutos. Para interrumpirla antes, se tiene que pulsar una de las teclas de las funciones.

Inicio del programa y control
El programa empieza tras la programación. En cualquier momento es posible controlar el programa seleccionado pulsando la tecla correspondiente.

Corrección/anulación del programa configurado
Se produce un error de programación del funcionamiento automático si la hora indicada por el reloj se encuentra comprendida entre la hora de inicio de la cocción y la hora final de la cocción. El error se indica inmediatamente mediante una señal acústica y el parpadeo del símbolo AUTO. El error de programación se puede corregir variando la duración o el tiempo del final de la cocción. Cualquier programa configurado se puede corregir en cualquier momento pulsando, en primer lugar, la tecla correspondiente de programación y, luego, las teclas 5 o 6. Para anular un programa hay que corregir el tiempo y programar un valor de “0,00”. Al anular la duración del funcionamiento, se anula automáticamente el final del funcionamiento y viceversa. El horno se apaga automáticamente y el símbolo AUTO parpadea. Pulsar la tecla 4 para configurar el programador en funcionamiento manual.
La hora exacta no se puede corregir cuando se está ejecutando el programa de funcionamiento automático.



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

NOTAS SOBRE SEGURIDAD

- No dejar el horno sin vigilar durante las cocciones. Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.
- Para abrir la puerta del horno sujetar la manija por su parte central. No ejercer presiones excesivas en la puerta cuando está abierta.
- No preocuparse si durante la cocción se forma condensación en la puerta y en las paredes interiores del horno. Esto no influye en el funcionamiento del mismo.
- Cuando se abra la puerta del horno, prestar atención a la salida de vapor hirviendo.
- Durante el uso el aparato se pone muy caliente. Cuidado con no tocar las partes que queman dentro del horno. Utilizar manoplas de protección para introducir o sacar los recipientes del horno.
- Cuando se ponga o quite la comida del horno, hacerlo con cuidado para que no caigan condimentos en el fondo (los aceites y las grasas, cuando se calientan, pueden inflamarse fácilmente).
- Utilizar recipientes resistentes a las temperaturas indicadas en el mando del termostato.
- Durante la cocción, para evitar resultados negativos, se aconseja vivamente no cubrir la solera del horno ni las rejillas con papel de aluminio u otros materiales.
- Utilizar siempre la grasera para recoger el jugo producido por las carnes durante la cocción con el grill como se ilustra en el párrafo “CONSEJOS PRÁCTICOS PARA LA COCCIÓN”.
- Tras utilizar el aparato, asegurarse de que todos los mandos se encuentren en posición de apagado o no activado.
- ¡ATENCIÓN! Durante y tras el uso, el cristal de la puerta del horno y las partes accesibles pueden estar muy calientes, se aconseja mantener alejados a los niños del aparato.

¡IMPORTANTE! Durante el uso del horno y del grill, la puerta del horno debe estar cerrada.

QUÉ HACER DURANTE LA PRIMERA PUESTA EN MARCHA

Si se encuentra presente, controlar que el accesorio de programación de la cocción se encuentre en posición manual, luego, para eliminar el olor característico producido por el aislamiento de lana de vidrio, calentar durante dos horas el horno vacío con la puerta cerrada, con la máxima temperatura. Durante esta operación no permanecer en la cocina y ventilarla. Transcurrido el tiempo requerido, dejar enfriar el aparato y limpiar su interior con agua caliente y detergente delicado. Lavar también todos los accesorios (rejilla, bandeja, grasera, varilla del spiedo, etc.) antes del uso.

Antes de efectuar la limpieza, desenchufar el aparato de la red de alimentación eléctrica.

A título de orientación se ilustra brevemente una descripción de los diferentes tipos de cocción:

- en la pág. 21 horno de de convección natural.
- en la pág. 22 horno ventilado.
- en la pág. 23 horno multifunción.
- en la pág. 24 spiedo (sólo en algunas versiones).
- en la pág. 25 consejos prácticos para obtener óptimos resultados.
- en la pág. 27 tablas de cocción al horno y al grill.

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

CÓMO UTILIZAR EL HORNO DE CONVECCIÓN NATURAL

COCCIÓN TRADICIONAL
Girar el mando del selector (ref. B) hasta el símbolo y regular el mando del termostato (ref. A) o el mando termostato/conmutador (ref. C) hasta la temperatura deseada. Si se efectúa el precalentamiento, para poder introducir los alimentos hay que esperar a que el testigo amarillo del termostato se apague. Al seleccionar esta función se activan los elementos calentadores superior e inferior que distribuyen calor a los alimentos desde arriba y desde abajo. Esta cocción está indicada para cualquier tipo de alimento (carne, pescado, pan, pizza, pasteles...).

DORADO CON LA RESISTENCIA SUPERIOR
Girar el mando del selector (ref. B o C) hasta el símbolo y regular el mando del termostato (ref. A) hasta la temperatura máxima. Al seleccionar esta función se activa el elemento calentador superior periférico que distribuye el calor directamente sobre los alimentos. Esta función está especialmente indicada para dorar la parte superior de los alimentos o tostar pan.

COCCIÓN CON RESISTENCIA INFERIOR
Girar el mando del selector (ref. B) hasta el símbolo y regular el mando del termostato (ref. A) hasta la temperatura deseada. Esperar a que transcurran 10 minutos antes de introducir los alimentos. Al seleccionar esta función se activa el elemento calentador inferior. Esta función está especialmente indicada para las cocciones que requieren un calor moderado superficial (por ejemplo: dulces recubiertos con fruta o mermelada, pasteles de queso, alimentos que se tiene que gratinar) o para dar un toque final de cocción, sin comprometer un dorado perfecto. Además sirve para calentar productos gastronómicos ya preparados.

COCCIÓN AL GRILL
Girar el mando del selector (ref. B o C) hasta el símbolo y regular el eventual mando del termostato (ref. A) hasta la temperatura deseada. Al seleccionar esta función se activa el elemento calentador superior central que distribuye el calor directamente sobre los alimentos (fig. 4). Además de asar, el grill se puede utilizar para dorar ligeramente los alimentos ya cocidos. Cuando se activa el grill, también se activa, si lo hay, el spiedo. **Utilizar siempre la grasera para recoger el jugo**, de la manera indicada en el párrafo “CONSEJOS PRÁCTICOS PARA LA COCCIÓN”.

CÓMO UTILIZAR EL HORNO VENTILADO

DESCONGELACIÓN CON AIRE AMBIENTAL
Girar el mando del selector (ref. F o D) hasta el símbolo y luego introducir los alimentos que se tienen que descongelar en el horno. El tiempo necesario para la descongelación depende de la cantidad y del tipo de alimento. Al seleccionar esta función se activa únicamente el ventilador que hace circular el aire que choca contra los alimentos y los descongela muy lentamente. Muy indicado para frutas y pasteles.

COCCIÓN DE CONVECCIÓN FORZADA CON RESISTENCIA POSTERIOR
Girar el mando del selector (ref. F) hasta el símbolo y regular el mando del termostato (ref. E) o el mando termostato/conmutador (ref. D) hasta la temperatura deseada e introducir los alimentos. Si se efectúa el precalentamiento, para poder introducir los alimentos hay que esperar a que el testigo amarillo del termostato se apague. Al seleccionar esta función se activa el elemento calentador posterior y el calor producido circula gracias al ventilador. Por lo tanto, el calor se distribuye de forma rápida y uniforme por todo el interior del horno y es posible cocer simultáneamente alimentos de varios tipos situados en peldaños diferentes (fig. 3). Esta cocción está especialmente indicada para cocer pasteles en general.

COCCIÓN AL GRILL
Girar el mando del selector (ref. F o D) hasta el símbolo y regular el eventual mando del termostato (ref. E) hasta la temperatura deseada. Al seleccionar esta función se activa el elemento calentador superior central que distribuye el calor directamente sobre los alimentos (fig. 4). Además de asar, el grill se puede utilizar para dorar ligeramente los alimentos ya cocidos. Cuando se activa el grill, también se activa, si lo hay, el spiedo. Utilizar siempre la grasera para recoger el jugo, de la manera indicada en el párrafo “CONSEJOS PRÁCTICOS PARA LA COCCIÓN”.

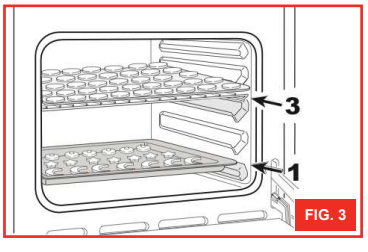


FIG. 3

FIG. 4

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

UTILIZAR EL HORNO MULTIFUNCIÓN

DESCONGELACIÓN CON AIRE AMBIENTAL
Girar el mando del selector (ref. G o H) hasta el símbolo y luego introducir los alimentos que se tienen que descongelar en el horno. El tiempo necesario para la descongelación depende de la cantidad y del tipo de alimento. Al seleccionar esta función se activa únicamente el ventilador que hace circular el aire que choca contra los alimentos y los descongela muy lentamente. Muy indicado para frutas y pasteles.

COCCIÓN TRADICIONAL
Girar el mando del selector (ref. G o H) hasta el símbolo y regular el mando del termostato (ref. E) hasta la temperatura deseada. Si se efectúa el precalentamiento, para introducir los alimentos hay que esperar a que el testigo amarillo del termostato se apague. Al seleccionar esta función, se activan los elementos calentadores superior e inferior que distribuyen calor a los alimentos desde arriba y desde abajo. Esta cocción está indicada para cualquier tipo de alimento (carne, pescado, pan, pizza, pasteles...).

COCCIÓN TRADICIONAL FORZADA
Girar el mando del selector (ref. G o H) hasta el símbolo y regular el mando del termostato (ref. E) hasta la temperatura deseada. Si se efectúa el precalentamiento, para poder introducir los alimentos hay que esperar a que el testigo amarillo del termostato se apague. Al seleccionar esta función se activan los elementos calentadores superior e inferior y el calor se distribuye mediante el ventilador. Esta cocción es especialmente indicada para cocinar rápida y simultáneamente varios alimentos situados en peldaños diferentes (fig. 3).

DESCONGELACIÓN Y CALENTAMIENTO CON AIRE CALIENTE
(sólo con selector de 8 posiciones)
Girar el mando del selector (ref. H) hasta el símbolo y regular el mando del termostato (ref. E) e introducir los alimentos en el horno. Al seleccionar esta función, se activa el elemento de calentamiento inferior y el calor se distribuye mediante el ventilador. Esta función está especialmente indicada para descongelar y calentar productos gastronómicos ya preparados.

COCCIÓN DE CONVECCIÓN FORZADA CON RESISTENCIA POSTERIOR
(sólo con selector de 8 posiciones)
Girar el mando del selector (ref. H) hasta el símbolo y regular el mando del termostato (ref. E) e introducir los alimentos en el horno. Si se efectúa el precalentamiento, para introducir los alimentos hay que esperar a que el testigo amarillo del termostato se apague. Al seleccionar esta función, se activa el elemento de calentamiento inferior posterior y el calor se distribuye mediante el ventilador. Por lo tanto, el calor se distribuye de forma rápida y uniforme por todo el interior del horno y es posible cocer simultáneamente alimentos de varios tipos situados en peldaños diferentes (fig. 3).

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

COCCIÓN AL GRILL
Girar el mando del selector (ref. G o H) hasta el símbolo y regular el mando del termostato (ref. E) hasta la temperatura deseada. Al seleccionar esta función, se activa el elemento de calentamiento superior central que distribuye directamente el calor a los alimentos (fig. 4). Además de asar, el grill se puede utilizar para dorar ligeramente los alimentos ya cocidos o tostar pan. Cuando se activa el grill, también se activa, si lo hay, el spiedo. **Utilizar siempre la grasera para recoger el jugo**, como se ilustra en el párrafo "CONSEJOS PRÁCTICOS PARA LA COCCIÓN".

COCCIÓN AL GRILL FORZADA
Girar el mando del selector (ref. G o H) hasta el símbolo y regular el mando del termostato (ref. E) hasta la temperatura deseada. Al seleccionar esta función, se activa el elemento de calentamiento superior central y el calor se distribuye mediante el ventilador. Esta cocción está especialmente indicada para suavizar la irradiación directa del elemento de calentamiento superior utilizando temperaturas de cocción inferiores, permitiendo que los alimentos se doren de manera uniforme y crujiente. Ideal para pescado y tostadas. Cuando se activa el grill, también se activa, si lo hay, el spiedo. **Utilizar siempre la grasera para recoger el jugo**, como se ilustra en el párrafo "CONSEJOS PRÁCTICOS PARA LA COCCIÓN".

CÓMO USAR EL SPIEDO
(sólo en dotación en algunos modelos) (fig.5)

- Introducir el pollo o las piezas que se deben asar con el grill en la varilla, prestando atención en apretarlo bien entre las dos horquillas y equilibrarlo para evitar esfuerzos inútiles al motor.
- Tras haber introducido el soporte en el 2° peldaño, apoyar la varilla en el soporte e introducir su extremo (A) en la correspondiente conexión del motor (E).
- Utilizar siempre la grasera para recoger el jugo, como se ilustra en el párrafo "CONSEJOS PRÁCTICOS PARA LA COCCIÓN".
- Desenroscar y quitar la empuñadura de la varilla y cerrar la puerta del horno.
- Girar el mando del selector (ref. B o F o G o H) hasta el símbolo y regular el mando del termostato (ref. A o E) o el mando termostato/conmutador (ref. C o D) hasta la temperatura indicada en la tabla de la pág. 27. Cuando se activa el grill, también se activa el spiedo.

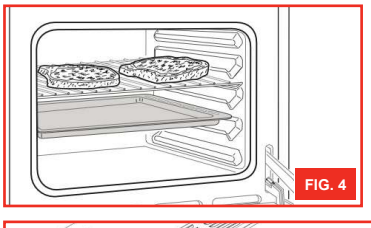


FIG. 4

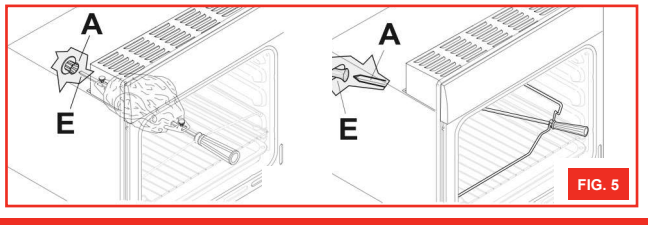


FIG. 5

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA LA COCCIÓN

Pasteles y pan:

- Antes de iniciar la cocción de pasteles o pan, precalentar el horno durante 15 minutos como mínimo
- Durante la cocción no se tiene que abrir la puerta ya que el aire frío interrumpe la fermentación.
- Terminada la cocción, dejar reposar los pasteles en el horno apagado durante unos 10 minutos.
- No utilizar la bandeja de horno esmaltada o grasera en dotación para cocer los pasteles.
- **¿Cómo saber si el pastel está cocido?** Aproximadamente 5 minutos antes del final del tiempo de cocción introducir un palillo de madera en la parte más alta del pastel. Si al sacar el palillo está seco, significa que el pastel está cocido.
- **Si el pastel se "baja"**. La próxima vez, utilizar menos líquidos o reducir la temperatura unos 10°C.
- **Si el pastel queda demasiado seco**. Con un palillo, efectuar unos pequeños orificios en el pastel y echarle unas gotas de zumo de fruta o de una bebida alcohólica. La próxima vez, aumentar la temperatura unos 10°C y reducir los tiempos de cocción.
- **Si el pastel está demasiado oscuro por encima**. La próxima vez, colocarlo a una altura inferior, reducir la temperatura y prolongar los tiempos de cocción.
- **Si el pastel está quemado por arriba**. Eliminar la parte quemada y espolvorear azúcar en la superficie o guarnecerlo con nata, crema, mermelada, etc.
- **Si el pastel está demasiado oscuro por debajo.** La próxima vez, colocarlo a una altura superior y reducir la temperatura.
- **Si el pan o el pastel poseen una óptima cocción exterior pero su interior no está cocido.** La próxima vez, utilizar menos líquidos, reducir la temperatura y prolongar los tiempos de cocción.
- **Si el pastel no se desengancha del molde.** Desenganchar el borde del molde con un cuchillo, recubrir el pastel con un trapo húmedo y dar la vuelta al molde. La próxima vez untar bien el molde y esparcir sobre éste un poco de harina o pan rallado.
- **Si las galletas no se desenganchan de la bandeja pastelera.** Colocar la bandeja en el horno durante unos minutos y desenganchar las galletas antes de que se enfríen. La próxima vez utilizar papel para horno para evitar este inconveniente.

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

Primeros platos y carnes:

- Si la cocción del alimento supera los 40 minutos, apagar el horno 10 minutos antes del final de la cocción y aprovechar el calor residual (ahorro energético).
- El asado permanece más jugoso si se cuece en una fuente cerrada y queda más dorado y crujiente si se cuece en una fuente abierta.
- Las carnes blancas, las aves y el pescado requieren, en general, temperaturas de cocción medias (inferiores a los 200°C).
- Las cocciones "crudas" de carnes rojas requieren altas temperaturas (más de 200°C) y tiempos breves.
- Para obtener asados sabrosos, untar la carne con manteca.
- **Si el asado queda duro:** la próxima vez, manir más la carne.
- **Si el asado está demasiado oscuro por encima o debajo.** La próxima vez, colocarlo a una altura inferior o superior, reducir la temperatura y prolongar los tiempos de cocción.
- **¿El asado no está bien cocido?** Cortarlo a rodajas, colocarlo en una bandeja con su jugo y terminar la cocción.

Cocción con el grill:

- Untar ligeramente y aromatizar los alimentos que se deben cocer antes de ponerlos en el grill.
- Utilizar siempre la grasera para recoger el jugo, producido por las carnes durante su cocción. Colocarla en uno de los peldaños debajo de la rejilla (fig. 4) o apoyarla en el fondo del horno (fig. 5). Echar siempre un poco de agua en la grasera. El agua impide que las grasas se quemen, creando malos olores y humo. Añadir más agua durante la cocción para evitar que se evapore excesivamente.
- Girar los alimentos a mitad cocción.

El aluminio es un material que se corroe fácilmente si entra en contacto directo con los ácidos orgánicos presentes en los alimentos o añadidos durante la cocción (por ejemplo: vinagre, limón, etc.). Por lo tanto, se aconseja no apoyar nunca de manera directa los alimentos que se deben cocer sobre accesorios de aluminio y esmaltados y utilizar siempre el papel para horno.

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

TABLA PARA LAS COCCIONES EN EL HORNO

ALIMENTOS	Peso kg	N° peldaños desde abajo	HORNO DE CONVECCIÓN NATURAL		HORNO DE CONVECCIÓN FORZADA (CON AYUDA DEL VENTILADOR)	
			Temperatura en °C	Tiempos de cocción en minutos)	Temperatura en °C	Tiempos de cocción en minutos)
CARNES						
Ternera asada	1	2	200-225	100-120	190	100-120
Roastbeef	1	1	200-225	40-50	190	40-50
Cerdo asado	1	2	200-225	100-120	190	100-120
Cordero asado	1	1	200-225	100-120	190	100-120
CARNE DE CAZA						
Liebre asada	1	2	225-Máx	50-60	225-Máx	50
Faisán asado	1	2	225-Máx	60-70	225-Máx	60
Perdiz asada	1	2	225-Máx	50-60	225-Máx	50
AVES						
Pollo asado	1	2	200-225	80-90	190	70-80
Pavo asado	1	2	200-225	100-120	190	90-110
Pato asado	1	2	200-225	90-110	190	80-100
PESCADO						
Pescado asado	1	2	200	30-35	170-190	25-30
Pescado estofado	1	2	175	20-25	160-170	15-20
PASTA AL HORNO						
Lasaña	2,5	1	210-225	60-75	225-Máx	30-40
Canalones	2,5	1	210-225	60-75	225-Máx	30-40
PIZZA	1	2	225-Máx	25-30	225-Máx	20-25
PAN	1	2	225-Máx	20-25	220	20
PASTELERÍA						
Galletas en general		2	190	15	170-190	15
Hojaldre		2	200	20	190-200	20
Rosquillas	0,8	2	200	40-45	190-200	40-45
Muffins		2	180	30-35	160-170	30-25
TORTAS						
Torta Paraíso	0,8	2	190	52	170-190	45
Torta de fruta	0,8	2	200	65	190-200	65
Torta de chocolate	0,8	2	200	45	190-200	45
Strudel	=	2	180-190	60-50	175-190	50-40
Torta salada	=	2	210-225	45-55	200-210	55-45

Los valores indicados en las tablas (temperaturas y tiempos de cocción) son indicativos y pueden variar en función de las diferentes costumbres culinarias. La tabla prevé los tiempos de cocción en un único peldaño. En las cocciones de convección forzada (con la ayuda del ventilador), si se utilizan varios peldaños (las rejillas se tienen que colocar en el 1er y en el 3er peldaño), los tiempos de cocción se tendrán que aumentar unos 5 ÷ 10 minutos.

TABLA PARA LAS COCCIONES CON EL GRILL

ALIMENTOS	Peso kg	N° peldaños desde abajo	HORNO DE CONVECCIÓN NATURAL			HORNO DE CONVECCIÓN FORZADA (CON AYUDA DEL VENTILADOR)		
			Temperatura en °C	Tiempos de cocción en minutos)		Temperatura en °C	Tiempos de cocción en minutos)	
				1er lado	2° lado		1er lado	2° lado
CARNES								
Chuleta	0,50	3	225-Máx	15	15	200	15	15
Bistec	0,15	3	225-Máx	5	5	200	5	5
Pollo (cortado a mitad)	1	2	225-Máx	25	25	200	18	18
PESCADO								
Trucha	0,42	3	225-Máx	18-10	18-10	200	10	10
Lubina	0,40	3	225-Máx	18-20	18-20	200	10-12	10-12
Lenguado	0,20	2	225-Máx	10-15	10-15	200	7	7
PAN								
Tostadas		3	225-Máx	2-3	2-3	200	2-3	2-3
Rustepollos (*)								
POLLO	1,3	2	225-Máx	90-80		=	=	

(*) Sólo en dotación en algunos modelos

Los valores indicados en las tablas (temperaturas y tiempos de cocción) son indicativos y pueden variar en función de las diferentes costumbres culinarias. De manera particular, en las cocciones de las carnes al grill, estos valores dependen mucho del espesor de la carne y del gusto personal.

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- **Antes de limpiar o de realizar un mantenimiento, aísle el aparato de la toma eléctrica.**
- **No utilice un limpiador al vapor para limpiar este aparato.**
- **No use materiales abrasivos o rasquetas metálicas afiladas para limpiar el vidrio de la puerta horno, puesto que pueden arañar y causar la rotura del vidrio.**
- **No deje, en ningún momento, vinagre, café, leche, agua salada, o jugo de limón o jitomate sobre la superficie.**

PARTES EXTERIORES

Efectuar la limpieza con un trapo suave embebido con agua jabonosa. NO lavar las partes si éstas todavía se encuentran calientes. JAMÁS utilizar esponjas o productos abrasivos ni solventes aromáticos o alifáticos para quitar manchas o adhesivos sobre las superficies de acero inoxidable o pintado.

PARTES INTERNAS DEL HORNO

Se aconseja limpiar el horno tras cada uso para eliminar los residuos de cocción, grasa o azúcar que, si se queman durante las cocciones sucesivas, pueden crear incrustaciones o manchas indelebles y olores desagradables.

La limpieza se tiene que efectuar siempre con el horno templado con agua jabonosa, prestando mucha atención en aclarar y secar perfectamente las paredes. Nunca utilizar esponjas o productos abrasivos. Siempre lavar los accesorios utilizados.

No rociar ni lavar las resistencias eléctricas o el bulbo del termostato, con productos ácidos (controlar la etiqueta de información del producto que se utiliza). El fabricante declina toda responsabilidad debido a los daños provocados por una limpieza equivocada.

PANELES AUTOLIMPIANTES (fig. 6) - Opcional

Las paredes del horno se pueden proteger con paneles recubiertos con un esmalte microporoso antigrasa que absorbe y elimina las salpicaduras que se crean durante la cocción.

En caso de derrames abundantes de líquidos o grasas, secar inmediatamente con una esponja húmeda y calentar el horno durante 2 horas en la posición Máxima del termostato. Esperar a que el horno se haya enfriado, luego pasar nuevamente una esponja húmeda. Si la suciedad persiste, volver a efectuar estas operaciones. Se aconseja extraer, periódicamente, los paneles del horno, limpiarlos con agua jabonosa templada y secarlos con un trapo suave. Para el desmontaje es necesario desenroscar los tornillos (V), extraer los paneles laterales (PL) y el panel de fondo (PF).

JUNTA DE LA PARTE FRONTAL DEL HORNO
La junta de la parte frontal del horno asegura la hermeticidad y, por lo tanto, garantiza el funcionamiento correcto del horno. Se aconseja:
•▫Limpiarla evitando el uso de objetos o productos abrasivos.
•▫Controlar periódicamente su estado.

Si la junta se endurece o se daña, ponerse en contacto con el Centro de Asistencia más cercano y no utilizar el horno hasta que se haya reparado.

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DEL HORNO (fig. 7)

¡¡ATENCIÓN!! Antes de cambiar la bombilla desconecte el aparato de la corriente.

Si es necesario sustituir la lámpara del horno (L), ésta debe poseer las siguientes características: 15 W - 230 V~ - 50 Hz - E 14 - resistente a altas temperaturas (300°C).
Girar hacia la izquierda el casquillo de protección de vidrio (C) y sustituir la lámpara. Volver a montar el casquillo, prestando atención en introducir las ranuras en las lengüetas de bloqueo y girar hacia la derecha.

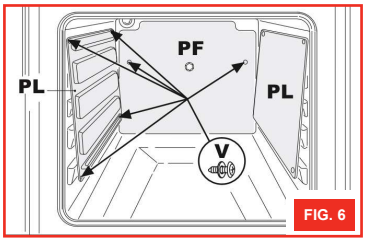


FIG. 6

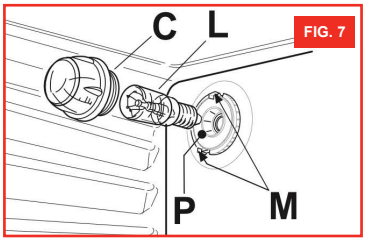


FIG. 7

QUE HACER SI ALGUN COMPONENTE NO FUNCIONA

Algunos inconvenientes de funcionamiento pueden ser debidos a una falta de mantese pueden solucionar fácilmente sin que intervenga el servicio de asistencia técnica.

PROBLEMA	SOLUCION
El horno no funciona	• Controlar que la clavija del cable de conexión esté enchufada • Controlar que los mandos estén programados correctamente para la cocción y que el programador o temporizador se encuentre en la posición manual, repetir las instrucciones descritas en el manual. • Controlar los interruptores de seguridad de la instalación eléctrica. Si la avería se encuentra en la instalación eléctrica, ponerse en contacto con un electricista
Durante el uso no se enciende el testigo del termostato	• Girar el termostato hasta una temperatura superior. • Girar el selector hasta otra función.
No se enciende la luz interior del horno	• Girar el selector hasta otra función. • Controlar que la lámpara del horno esté bien enroscada • Adquirir en uno de nuestros centros de asistencia una lámpara para altas temperaturas y montarla según las instrucciones indicadas en la pág. 29

CARACTERISTICAS TECNICAS

DIMENSIONES MÍNIMAS DEL HUECO PARA EMPOTRAR (fig. 12)

DIMENSIONES MINIMAS DEL HUECO PARA EMPOTRAR (FIG 8)	Altura mm	Anchura mm	Profund. mm	Volumen dm^3
Horno de convección natural	570	560	550	550
Horno de convección forzada (con la ayuda del ventilador)	570	560	550	550

COMPONENTES ELÉCTRICOS

Descripción	Datos nominales
resistencia inferior del horno	1000 W o 1400 W o 1600 W
resistencia superior del horno-grill	700 + 1800 W
resistencia posterior del horno	2000 W
resistencia del grill	1800 W
lámpara del horno	15 W - E 14 - T300
motor del spiedo (*)	4 W
ventilador tangencial	18..22 W
motoventilador	25..29 W
cable de alimentación	H05 RR-F 3x 1.5 mm2

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

INFORMACIÓN TÉCNICA

La instalación y el mantenimiento descritos en este párrafo han de ser efectuados exclusivamente por personal calificado. El fabricante declina cualquier responsabilidad por los eventuales daños personales o materiales, debidos a una instalación incorrecta del aparato.

- Tras desembalar el aparato y los diferentes componentes sueltos, hay que comprobar que estén en perfectas condiciones. En caso de duda, no utilizar el aparato y consultar con el Centro de asistencia.
- Algunos componentes se han montado en el aparato protegidos con un revestimiento de plástico que se ha de quitar antes de utilizar el aparato. Se aconseja cortar los bordes del revestimiento con un cúter o con una aguja.
- No usar la manija de la puerta del horno para levantar o arrastrar el aparato.

No dejar los elementos del embalaje (cartón, bolsas de plástico, poliestireno, clavos, etc.) al alcance de niños ya que son peligrosos. Para una correcta protección del medio ambiente, todos los materiales de embalaje utilizados son ecológicos y reciclables. Las piezas de madera no han sido tratadas químicamente. Los cartones están producidos con el 80% - 100% de papel reciclado. Las bolsas de plástico son de polietileno (PE), las cintas de polipropileno (PP) y el material de relleno es de poliestirol expandido (PS) sin clorofluorocarburos. Mediante el tratamiento y la reutilización, las materias primas se pueden ahorrar y los volúmenes de los desechos se pueden reducir. El embalaje, para su reutilización, se puede llevar a la tienda donde se ha comprado.

ADVERTENCIAS

- Las paredes adyacentes y circundantes el aparato deben resistir una sobretemperatura de 70 K.
- El adhesivo que une la lámina de plástico al mueble ha de resistir temperaturas superiores a 150°C para evitar que el revestimiento se despegue.

INTRODUCCIÓN Y FIJACIÓN DEL HORNO

El horno se puede instalar en un mueble de columna o en un mueble bajo, realizando en el mismo una abertura para empotrarlo de la manera indicada en la fig. 8.
Para asegurar una óptima ventilación del aparato, hay que quitar la pared posterior del mueble bajo o realizar la abertura (A) ilustrada en la fig. 8. Introducir en la apertura del mueble el horno y sujetarlo con los tornillos (V) (véase fig. 9). El horno se debe apoyar en una superficie que soporte su peso, ya que la sujeción mediante los tornillos sólo sirve para evitar que el mueble pueda salir.

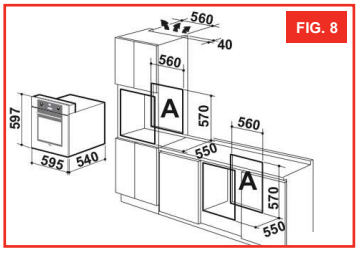


FIG. 8

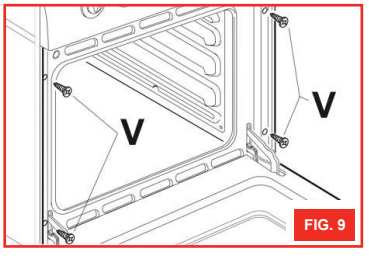


FIG. 9

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

CONEXIÓN ELÉCTRICA

La conexión eléctrica se ha de efectuar en conformidad con las normativas y disposiciones legales en vigor.

Antes de efectuar la conexión, asegurarse de que:

- La tensión eléctrica del aparato y de las tomas de corriente sean adecuadas a la potencia máxima del aparato (véase la etiqueta de señalización colocada en la parte lateral del mismo y en correspondiente manual).
- La toma de corriente o el aparato posean una conexión a tierra correcta según las normativas y disposiciones legales actualmente en vigor. El fabricante declina toda responsabilidad por el incumplimiento de dichas disposiciones.
- La toma o el interruptor omnipolar usados deben estar cerca del aparato instalado.

Cuando la conexión a la red de alimentación se efectúa mediante toma de corriente

- Si el cable de alimentación no posee un enchufe normalizado, conectarle uno adecuado la carga indicada en la etiqueta de identificación. Conectar los cables respetando las indicaciones siguientes y teniendo presente que el conductor de tierra ha de ser más largo que los conductores de fase:

letra L (fase) = cable de color marrón
letra N (neutro) = cable de color azul
simbolo ⏚ (tierra) = cable de color verde-amarillo

- El cable de alimentación ha de colocarse de manera que en ningún punto pueda alcanzar nunca una temperatura superior a 75°C.
- No utilizar reducciones, adaptadores o desviaciones para la conexión porque pueden provocar falsos contactos que, a su vez, pueden ocasionar peligrosos recalentamientos

Cuando la conexión se efectúa directamente a la red de eléctrica:

- Instalar, entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar, adecuado para la carga del aparato, con abertura mínima entre sus contactos de 3 mm.
  Se recuerda que el cable de tierra no tiene que ser interrumpido por el interruptor.

MANTENIMIENTO

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento o sustitución, desconectar el aparato de la red eléctrica.

SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES ELÉCTRICOS

- Para sustituir la lámpara del horno, véanse las instrucciones en la pág. 29.
- Para acceder a los otros componentes eléctricos, es indispensable extraer el horno de su sede tras desenroscar los tornillos (V) (fig. 9). Con la simple extracción del horno se puede intervenir directamente en la regleta de conexiones (T) (fig. 10)
- **Si se sustituye el cable de alimentación, mantener el conductor de tierra más largo con respeto a los conductores de fase. Respetar, además, las advertencias indicadas en el párrafo "CONEXIÓN ELÉCTRICA".**
- Quitar la protección posterior (Q) para acceder al motorreductor, a las resistencias, al limitador de temperatura y al portalámparas (fig. 10).
- Para sustituir el portalámparas (P) (fig. 7), desatornille el casquillo de protéccion de vidrio (C), forzar con un destornillador las puntas de los resortes de bloqueo (M) y extraer el portalámparas hacia la parte interna del horno.
- Para sustituir el termostato, el conmutador, el programador y los testigos, quitar la caja de protección (S) (fig. 10). Quitar los mandos y, luego, desenroscar los tornillos inferiores para liberar los componentes que se deben cambiar.

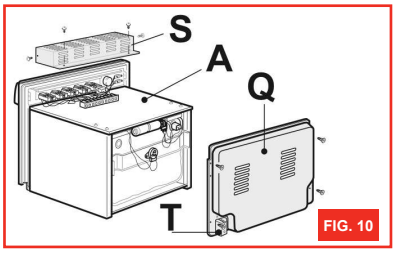


FIG. 10

El número de Serie esta compuesto por el año de producción (los 4 primeros números) y los dos siguientes corresponden a la semana de producción y luego el número correlativo de producción del producto.

Ej: 2008160001

Significa que fue producido el año 2008, la semana 16 y es el producto número 1 de la producción.

SERVICIOS TECNICOS AUTORIZADOS

CIUDAD	TECNICO	TELEFONO	DIRECCION
ARICA	VICTOR BARRERA	58 231018	VICUÑA MACKENNA #907
IQUIQUE	MARIO OTAROLA	57 380025	LOS CHUNCHOS 3586
ANTOFAGASTA	ROBERTO LAU	55 268883	PRAT # 789
	VICTOR CATALDO	55 268463	AGUSTO DALMAR # 968 SECTOR GRAN VIA
CALAMA	ADOLFO GARCIA		CERRO JARDIN # 2937 VILLA ESMERALDA
COPIAPO	HECTOR SARABIA	52 213302	TENIENTE MERINO # 1354, POBLACION BALMACEDA
LA SERENA	FERID ZAMUR (CENTRO ACUARELA)	51 225229 51 227287	BALMACEDA # 373
VIÑA DEL MAR	LUIS TOLEDO	32 2397928 32 2330348	6 ORIENTE # 1256
	MIGUEL ALARCÓN (SERVITEC VIÑA)	32 2489026	6 ORIENTE # 1164
ISLA DE PASCUA	LUIS DIAZ VENEGAS	32 551869	ARA ROA RAKEI S/N°
LOS ANDES	JUAN MARTINEZ PEREZ	34 407587	MAIPU # 535 - B
SAN FELIPE	ALONSO ROJAS	34 506713	CALLE 3 # 1670 CODOMINIO EL CARMEN
SAN ANTONIO	GUILLERMO ABARCA	35 231435	BATISCAFO # 1045, ALTO MIRADOR
RANCAGUA	PATRICIO MIRANDA	72 230009	CUEVAS # 871
	JORGE GONZALEZ SALAMANCA	72 225225	RUBIO # 267
RENGO SAN FERNANDO	DAVID MORA	72 681325	LA PANDINA # 425
CURICO	ALFREDO ARENAS AVS LTDA	75 311561	CARMEN # 860
TALCA	HUMBERTO ABARZA	71 224877	2 SUR # 1640
	MANUEL HONORATO MORALES	71 233858	2 SUR # 1791
LINARES	CARLOS BICHET TECNIHOGAR	73 213031	LAUTARO # 553
CHILLAN	CRISTIAN VIDAL	42 214516	ISABEL RIQUELME # 754 LOCAL 32
	LUIS AMESTICA AMESTICA LTDA	42 272231	ECUADOR # 584
CAUQUENES	CRISTIAN YAÑEZ		ANTONIO VARAS
CONCEPCION	TECNOGAS	41,2465593	ANGOL # 1272 A
LOS ANGELES	ROBERTO CASTILLO	43 323523	COLO-COLO # 712
TEMUCO	RAMON TORRICO	45 346979	PJE COILACO # 0815
	LUIS LAGOS	45 244830	SAN MARTIN # 02170
	EDUARDO FIERRO	45 910615	GRAL MACKENNA # 46
	CITYGAS LTDA	45 405799	LANALHUE # 1455
PUCON	CARLOS PEREZ	45 442742	CALLE PERU # 485
VALDIVIA	REINALDO PATIÑO	63 525003	PEDRO DE VALDIVIA # 512
	JORGE CARCAMO	63 218193	BAQUEDANO 721
OSORNO	GUILLERMO ALEJANDRO RIVERA	64 216253	PATRICIO LYNCH # 1659
PUERTO MONTT	MUGUEL GUASP TRIC-C	65 262016	DOCTOR MARTIN # 559 OF B
COYHAIQUE	JORGE TORO BAEZ	67 232411	SIMPSON 780
PUNTA ARENAS	MAURICIO LOPEZ	61 241459	BALMACEDA # 495
PTO. NATALES	CAMILO CULUM MAGAN	61 414450	PJE DON BOSCO # 0173
SANTIAGO	EMSETEC LIMITADA	600 444 8000	LOURDES # 728 QUINTA NORMAL

NOTAS

NOTAS

POLIZA DE GARANTIA LEGAL

Artefacto:

Nº de serie:

Fecha de compra:

Nº factura / boleta comercial e industrial:

Nº factura / boleta distribuidor:

Trotter S.A. Garantiza el correcto funcionamiento del producto, objeto de la presente póliza en la forma, plazos y condiciones siguientes:

1. Esta Póliza deberá hacerse efectiva ante cualquier Servicio Técnico Autorizado Albin Trotter, con la presentación de la factura o boleta de compra.
2. La garantía cubre defectos de fabricación y fallas, libre de costo, siempre que el artefacto esté instalado en conformidad con las normativas de instalación de la SEC. Se excluyen de esta garantía legal los daños ocasionados por hechos imputables al consumidor tales como rayas, abolladuras, instalación defectuosa, así como también a causas de fuerza mayor como fenómenos climáticos, geológicos o actos vandálicos.
3. Esta garantía tendrá una vigencia de 90 días a contar de la fecha de emisión de la factura o boleta. Cumplido el plazo de garantía legal de tres meses **Trotter S.A.** otorgará un servicio exclusivamente de reparación gratuita hasta 12 meses, siempre que el artefacto no haya sido intervenido por terceros y sus defectos sean por razones no incluidas en los puntos 2 y 4 de la presente póliza. Se deja claramente establecido que vencido dicho plazo se extingue irrevocablemente el servicio de asistencia gratuita.

Los traslados del personal del servicio técnico involucrados en las atenciones por garantía serán sin costo mientras el artefacto esté instalado dentro del radio urbano de la ciudad donde exista disponibilidad de Servicio Técnico Autorizado Albin Trotter. Cualquier atención fuera de este radio o a otra ciudad que no disponga de Servicio Técnico Autorizado Albin Trotter tendrá un costo por concepto de traslado de personal según las tarifas estipuladas por Trotter S.A. vigentes a la fecha de la atención. El cliente puede optar al envío del artefacto al Servicio Técnico Autorizado Trotter bajo su costo.

4. Específicamente se excluye de la cobertura de garantía los siguientes servicios no atribuibles al artefacto:

- Deficiente presión de gas o agua.
- Daños ocasionados al producto por un hecho imputable al consumidor y/o a terceros.
- Por accidentes ocurridos con posterioridad a la entrega.
- Problemas causados por mala instalación.
- Transformaciones debido a cambio de tipo de gas.
- Visitas para realizar capacitación de funcionamiento al usuario.
- Artefacto usado en instalaciones no domésticas, para lo cual fue diseñado.
- Obstrucciones en filtros o llaves del circuito domiciliario de agua o gas.
- Cambios de pilas.
- Mala instalación eléctrica.
- Instalaciones sin llave de paso de gas, con llaves no aptas para gas, con manguera plástica en el gas, con cilindros no aptos, etc.
- Quiebre de ampolletas, bujías, piezas de vidrio o plástico desmontables.
- Diferencias y alteraciones de color en las piezas, acabado interior exterior (enlozado y pintura), y deterioro de partes y piezas por utilización de productos en su proceso de limpieza.
- Daños ocasionados por uso de aguas de elevada dureza o acidez.
- Mantenciones que se deben realizar según los periodos indicados en el manual del usuario.
- Reparación de daños ocasionados por congelamiento o debido a condiciones climatológicas extremas.

El servicio complementario de atención gratuita hasta los 12 meses será realizado exclusivamente por los Servicios Técnicos autorizados Albin Trotter.

Servicio de Asistencia Técnica Albin Trotter
Lourdes 728 Quinta Normal - Santiago
Fono: 600 444 8000 • atencioncliente@albintrotter.cl • www.albintrotter.cl

SERVICIO DE ATENCION AL CLIENTE

600 444 8000

atencioncliente@albintrotter.cl

VENTAS

Teléfonos (56-2) 596 2520, 596 2521, Fax 596 0887

contacto@albintrotter.cl

www.albintrotter.cl